

DACHMARKE RHÖN

Die Marken der Rhön in den
Landkreisen Bad Kissingen, Fulda, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
19.09.2016



Alle zwei Jahre veranstaltet die Dachmarke Rhön den Lehrlingswettbewerb „So schmeckt’s in der Rhön“, für den sich die Auszubildenden des 2. und 3. Lehrjahres für die Berufe Koch/Köchin und Restaurantfachleute aus allen drei Teilen der Rhön bewerben können. Diesmal findet er am 22. März 2017 in der Eduard-Stieler-Schule in Fulda statt.

Foto: Archiv Freies Journalistenbüro der Rhön / Carsten Kallenbach



Zum 6. Mal heißt es „So schmeckt’s in der Rhön“

Dachmarke Rhön veranstaltet 6. Lehrlingswettbewerb am 22. März 2017 in Fulda

RHÖN. Erneut ruft die Dachmarke Rhön zum Länder übergreifenden Lehrlingswettbewerb für die Auszubildenden in den Berufen Koch/Köchin und Restaurantfachleute des zweiten oder dritten Lehrjahrs auf. Auch der 6. Wettbewerb steht wieder unter dem Motto „So schmeckt’s in der Rhön“ und soll die jungen Männer und Frauen für regionale Produkte und damit für ihre Heimat sensibilisieren. Er findet am 22. März 2017 in der Beruflichen Schule „Eduard Stieler“ des Landkreises Fulda in Fulda statt.

Mit dem Wettbewerb „So schmeckt’s in der Rhön“ sollen die angehenden Köche und Servicekräfte bewusst an die Verwendung regionaler Produkte in der Küche und die Einbindung regionaler Themen im Gastraum, beispielsweise bei der Gestaltung festlicher Tafeln, herangeführt werden. „Die Rhön hat viel mehr regionale und saisonale Produkte zu bieten, als mancher glaubt. Die Produkte aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön, die auch das Qualitätssiegel der Dachmarke Rhön tragen, unterliegen dabei speziellen Qualitätskriterien“, sagt die Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön, Barbara Landgraf. Regional bedeute immer, dass die Herkunft des Produkts nachvollziehbar ist und dass immer Menschen mit ihrer handwerklichen Erfahrung dahinter stehen. Außerdem werde mit dem Kauf regionaler Produkte ein Beitrag zum Erhalt der heimischen Land- und Ernährungswirtschaft und damit zum Erhalt der Kulturlandschaft Rhön geleistet.

In der Gastronomie, ergänzt die stellvertretende Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön Hannelore Rundell, sei Regionalität zunehmend ein Verkaufsargument, das immer mehr an Bedeutung gewinnt und gleichzeitig von den Köchinnen und Köchen einiges an Kreativität abverlangt. „Mit unserem Lehrlingswettbewerb wollen wir dazu beitragen, frühzeitig das Bewusstsein der Nachwuchskräfte für dieses wichtige Thema zu schärfen“, betont sie.

Zur Teilnahme am Wettbewerb ruft die Dachmarke Rhön je drei Auszubildende für die Berufe Koch/Köchin und Restaurantfachleute des zweiten oder dritten Lehrjahrs aus Bayern, Hessen und Thüringen auf. Insgesamt werden also neun Kochlehrlinge und neun Servicekraftlehrlinge an den Start gehen. Nach der Auslosung müssen die angehenden Köche ein Menü einreichen, das auf einem regionalen Warenkorb basiert. Das Menü soll neben der Regionalität der Rohstoffe auch das Heimatgefühl der Lehrlinge widerspiegeln. Insbesondere geht es auch darum, traditionelle Rezepte neu in Szene zu setzen. Die Lehrlinge aus dem Bereich Service müssen Schautafeln erstellen, die ein regionales Thema zum Inhalt haben. Den Siegern winken attraktive Preise, die von regionalen Unternehmen gesponsert werden. Die Bewertung der Menüs und Schautafeln erfolgt im Übrigen unter IHK-Prüfungsbedingungen. Somit ist die Teilnahme am Wettbewerb „So schmeckts’s in der Rhön“ also auch eine gute Vorbereitung auf die jeweilige Abschlussprüfung.

Weitere Details zum Länder übergreifenden Wettbewerb „So schmeckt’s in der Rhön“ gibt es bei den beiden Koordinatorinnen Brigitte Vorndran, Telefon (0 97 72) 4 56, E-Mail: info@rhoener-schaubrennerei.de, oder bei Martina Klüber-Wibelitz, Telefon (03 69 67) 7 52 94, E-Mail: info@antsanvia.de. Die Bewerbungen können ab sofort erfolgen.